

Fırında Karnabahar Graten

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük karnabahar
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı parmesan veya eski kaşar
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı muskat
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Karnabaharı orta büyüklükte çiçeklere ayırıp yıkayın. Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın; yumurta, süt ve kremayı kullanmadan önce oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Izgara tavuk, köfte veya bol yeşillikli salata yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Çiçekleri kaynar tuzlu suda beş altı dakika ön haşlayıp hemen süzün.
- Karnabaharın fırında da pişeceğini unutmayın; çiçekler biçimini korumalı ve süzgeçte fazla buharını bırakmalıdır.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Graten karışımını kurun:

- Yumurta, süt, krema, ezilmiş sarımsak, tuz, karabiber ve muskatı homojen olana kadar çırpın.
- Karışımı köpürtmeden hazırlayın; peynirlerin yarısını içine ekleyip tuz oranını peynirin tuzluluğuna göre ayarlayın.

3. Kaba yerleştirin:

- Tereyağıyla yağlanan fırın kabına karnabaharları sıkışmadan yayın ve sıvı karışımı kenardan dökün.
- Kabı hafifçe sallayarak sosun aralara girmesini sağlayın; kalan kaşar ve parmesanı yüzeye eşit biçimde serpin.

4. Grateni pişirin:

- Önceden ısıtılmış fırında sos sabitlenip peynirli yüzey koyu altın rengine dönene kadar pişirin.
- Üst yüzey erken kızarırsa kabı yağlı kağıtla gevşekçe örtün, son beş dakikada yeniden açın ve servis öncesi dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Gratenin ortası sallandığında sıvı görünmemeli, bıçak karnabahara kolayca girmeli ve peynir yüzeyi yer yer kızarmalıdır. Fırından çıkar çıkmaz kesmeyin; on dakikalık dinlenme kremalı yapının toparlanmasını sağlar.

>> **İpucu:** Karnabaharları aynı büyüklükte ayırmak küçük parçaların erimesini, büyük parçaların ise sert kalmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı